

Hibiskus-Rhabarber & Erdbeeren auf Limettenquark & Basilikumöl



Farb- und Aromenpracht auf dem Teller

Rhabarber und Erdbeeren vertragen sich bestens, wenn diese zu einem Dessert kombiniert werden. Um den Eigengeschmack des Rhabarbers zu unterstützen, wird dieser in einem süßen Bad aus Erdbeersirup & Hibiskustee gegart. Der Trick dabei ist, dass der Rhabarber nur 1 Minute kocht, dann von der Kochstelle gezogen wird und ruhen muss. Wenn das süß-saure Gemüse vollständig abgekühlt ist, kann angerichtet werden. Mit kühler Quarkcreme und grünem Aromaöl schmeckt diese Komposition köstlich.

Hier die heutige Rezeptur für **Hibiskus-Rhabarber & Erdbeeren auf Limettenquark & Basilikumöl**:

Zutaten

- 250 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 100 g Erdbeer- oder Himbeersirup
- 1 Teebeutel Hibiskustee
- 500 g Quark
- Wer möchte: Honig nach Belieben

- 50 g Öl, z.B. Traubenkernöl
- Handvoll Basilikumblätter
- Abrieb und Saft von 2 Bio-Limetten
- Abrieb einer Viertel Tonkabohne (oder Vanillemark)
- Zum Anrichten: Keksbrösel, Pistazien

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, die Haut dünn abziehen und in 4-5 cm große Stücke schneiden.

In einem kleinen Topf Sirup mit 250 ml Wasser aufkochen und die Rhabarberstücke zugeben. 1 Minute köcheln lassen. Dann den Topf von der Kochstelle ziehen, den Teebeutel zugeben und alles abkühlen lassen.

Die Limettenschale abreiben.

Die Hälfte des Limettenabriebs mit Öl und Basilikumblättern mixen.

Die andere Hälfte mit Quark, Tonkabohne, Limettensaft und Honig mischen.

Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.

Zum Servieren die Quarkcreme auf Teller kreisrund verstreichen. Mit einem Eisportionieren zusätzlich 2 Kugeln daraufsetzen.

Rhabarber und Erdbeeren verteilen. Etwas Saft und Basilikumöl darüber träufeln. Mit Keksbröseln und Pistazien bestreuen.